40e Année. — Tome LXXIX N° 2050 Paris, 12 Octobre 1933

REVUE DE VITICULTURE

LES VINS DE DIFFUSION

La loi du 8 juillet 1933 a décrété la mort des vins de diffusion.

Avaient-ils vraiment besoin d'être condamnés à mort ? — Je ne le crois pas. Ils ont vécu 30 ou 35 ans une vie éphémère et mouvementée. Ils ont été l'objet de grands éloges à leur naissance, de maintes calomnies au cours de leur carrière.

Le législateur qui vient de les sacrifier avec ostentation, alors qu'ils étaient depuis longtemps agonisants, n'a pas lieu d'être fier de son acte.

Il est toujours puéril de prendre des airs de gladiateur vainqueur quand on vient d'abattre un demi-cadavre. Ils sont méprisables ceux qui se donnent ainsi des allures de héros, lorsqu'ils sont si inconstants, si veules, devant des ennemis plus vivants et plus redoutables qu'ils prétendent abattre en leur donnant le moyen de survivre au combat, n'arrivant en résumé qu'à perpétuer leur désastreuse influence. — Vous voyez bien à quoi je fais allusion ? — Sucrages, piquettes, moûts anormaux, etc. Vous pouvez choisir dans le tas. — Je n'attaque ici personne. Je constate les résultats d'une bataille où tous les resquilleurs se sont tirés d'affaire, au milieu de laquelle la bonne volonté et les efforts de nos représentants ont été noyés.

Et sur la tombe de ces vins de diffusion, je viens, moi, avec fierté, déposer une couronne et proclamer leurs vertus.

Je me ris des critiques inconsidérées. Je méprise les calomnies. Je bafoue les lâches qui d'un coup de pied prétendent achever les mourants. Aux victimes sacrifiées, j'apporte mon salut en proclamant la vérité.

Aux vendanges de l'année 1897, mon regretté collègue Roos, directeur de la Station œnologique de l'Hérault, vint me voir à Narbonne. J'étais en train de faire des études très précises sur la possibilité de retirer des marcs égouttés le vin qu'ils retenaient, en le déplaçant par un courant d'eau rationnellement conduit. « Je parie, me dit-il, que vous cherchez à remplacer le pressoir ? — « C'est vrai, répondis-je. » — « Eh bien ! moi aussi. Venez à Montpellier, je vous montrerai mes essais. »

Au mois de janvier suivant, nous avons publié, Roos et moi, sous notre signature commune, la première note relative à la possibilité d'extraire des marcs du *vin pur*, par le système de la *diffusion (Progrès Agricole et Viticole)*.

Roos a transposé ses essais dans la pratique de la vinification, d'abord chez M. Rousset à la Gourgasse près Béziers, et chez M. Thomas Piétri, à Poussan.

De mon côté, j'ai appliqué la diffusion, d'abord chez M. Lecamus et chez M. Marty à Ferrals, ainsi que chez MM. Borie frères à Bages (Pyrénées-Orientales).

On sait comment ce système s'est répandu par la suite.

Il n'est pas douteux qu'il y a 30 ou 35 ans, les pressoirs laissaient dans les marcs 5 % de la récolte. La plupart des vignerons utilisaient leurs marcs à faire des piquettes. On en faisait, suivant l'usage alors très répandu, 10 % de la récolte à moitié degré. C'était donc un mouillage de 5 %, car, je n'ai pas besoin de le souligner, toutes ces piquettes étaient versées dans le vin. Ceux qui livraient leurs marcs pressés à la distillerie étaient alors très rares. On ne les leur payait qu'un prix dérisoire : un ou deux sous par hectolitre.

La diffusion ne laissait dans le marc que 1 à 2 % du vin. Le vin qu'elle donnait était du *vin pur*. Ceci, je l'affirme, et nous allons y revenir.

De plus, le vin de diffusion était un vin bon et immédiatement limpide *très supérieur au vin de presse.*

Tout esprit de bonne foi devait conclure :

1° Que la diffusion augmentait la récolte de 3 pour cent en vin pur de bonne qualité ;

2° Qu'elle empêchait un mouillage général de 5 pour cent par l'addition des piquettes dans la récolte.

C'était un progrès marqué dans la vinification qui légitimait la campagne ardente que Roos et moi entreprenions en sa faveur.

Je tiens à rendre ici à mon défunt collègue la justice qu'il mérite. Il a beaucoup plus que moi contribué à l'extension de la diffusion. Il lui a été fidèle jusqu'au bout, en dépit de toutes les attaques imméritées dont elle a été l'objet.

Quelques années plus tard, en présence des récriminations inspirées par la phobie du mouillage, les praticiens de la diffusion ont dû mettre à part leurs vins de diffusion. Ils n'étaient autorisés à les mélanger aux vins de goutte qu'après la visite de la Régie. Des échantillons des vins de diffusion et des vins de goutte étaient prélevés, analysés et comparés. Ce n'est qu'après ce contrôle officiel que les vins de diffusion étaient agréés et pouvaient circuler comme vins.

A ma connaissance, ce contrôle officiel n'a jamais donné lieu à procès-verbaux ou à contestations.

On ne peut prouver de façon plus éclatante que *la diffusion bien conduite donnait des vins purs.*

Et cependant, il y a longtemps que j'ai abandonné la diffusion Pourquoi ? Je l'ai publié il y a plus de 20 ans (*Revue de Viticulture*).

Depuis l'époque où Roos et moi nous avons créé les vins de diffusion, les pressoirs ont fait des progrès. On a inventé les pressoirs mécaniques, les pressoirs hydrauliques. On retire plus de vin qu'avec les pressoirs à bras. On ne laisse plus dans les marcs que 3 % de la récolte au lieu de 5 %. Il est vrai que ces vins de presse ne sont pas fameux.

Les vins de diffusion avaient comme ennemis mortels les fabricants de pressoirs. Il n'est pas douteux que la concurrence des vins de diffusion a hâté les progrès mécaniques des pressoirs. En passant, rendons-leur cet hommage.

D'autre part, la création des distilleries coopératives, à laquelle j'ai personnellement contribué, donnait une plus-value au vin restant dans les marcs, ceux-ci étant valorisés à un prix beaucoup plus élevé.

Le bénéfice obtenu par la diffusion par rapport à la combinaison pressoir mécanique et distillerie coopérative, diminuait singulièrement, plus apparemment, il est vrai, qu'en réalité, car le surplus de vin rendu par le pressoir mécanique est d'une très mauvaise qualité ; le vin de diffusion lui est infiniment supérieur. Cela n'eût pas suffi à faire abandonner la diffusion.

Mais j'ai observé que, les années de très faible récolte, 1903, 1905, 1910, 1915, la batterie de cuves à diffusion ne servait qu'une ou deux fois, au lieu de 4 ou 5 ou 6 fois dans les années abondantes. Les piquettes qui restent à la fin dans les cuves de queue sont toujours en même volume. Elles constituent un déchet qui représentait bien 1 % de la récolte dans les années abondantes, celles où le vin est bon marché, mais qui arrive à constituer 4 ou 5 % de la récolte ou davantage dans les années maigres, celles où les vins sont le plus cher ; le déchet est alors plus grand qu'avec les pressoirs, surtout les pressoirs modernes.

C'est cette question d'ordre purement économique qui a fait délaisser la diffusion. Je ne dis pas que la suspicion de mouillage qui rôdait sans preuve autour des caves où l'on pratiquait la diffusion n'ait pas contribué à la faire abandonner. Mais ces arguments-là ne touchent pas ceux qui sont conscients de leur loyauté, surtout quand cette dernière était certifiée par le contrôle de la Régie.

Il était donc puéril de rédiger un article de loi pour condamner un innocent et un innocent qui n'avait plus d'intérêt à fréquenter les caves des vignerons.

Au moment où l'on enterre la diffusion, je tenais à proclamer bien haut la loyauté qui l'inspirait et les services qu'elle a rendus. C'est avec cette palme que la diffusion doit entrer dans l'histoire.

A ceux qui, pour flatter une foule ignorante et pour se donner du galon sans effort, représentent la diffusion comme un de ces terribles ennemis de la viticulture qu'ils viennent enfin d'abattre, j'apporte un démenti formel, avec le dédain que méritent ceux qui piétinent les morts, et surtout les morts dont la conduite fut irréprochable.

LUCIEN SÉMICHON.

POUR CONJURER LA CRISE VINICOLE

Aux temps héroïques de la viticulture, pendant la longue période de 1904 à 1909, au cours de laquelle les bons vins se vendirent 0 fr. 50 le degré-hecto, nous avons toujours soutenu que, seule, la distillation des vins douteux pourrait sauver la viticulture, en faisant cesser la crise de mévente qui pesait si rudement sur elle.

Nous étions, à l'époque, à peu près seuls à soutenir cette thèse. Actuellement, tout le monde est de cet avis.

Malheureusement — on l'a véritablement trop vu, cette année — les mauvais vins ne vont toujours pas à la distillation et demeurent, par conséquent, le même élément de baisse, entre les mains de ceux qui peuvent les faire aller à la consommation.

Il conviendrait de trouver le moyen de les faire distiller, puisque la possibilité de les livrer à la consommation, même à très faibles doses, discrédite notre boisson nationale.

Il est bien évident que la chimie a fait faillite pour déceler immédiatement après leur préparation, tout au moins, leur mauvaise qualité. Et c'est pourquoi nous avons pensé que le meilleur moyen serait de garder ces vins au moins six mois en cave, avant de les vendre, parce que, pendant ces six mois, les vins douteux, en puissance de maladies, seraient dans l'obligation de révéler leurs tares, et, tombant alors sous le coup de la loi et ne pouvant plus être employés par le commerce de bouche, ils seraient de ce fait obligatoirement voués aux flammes.

La récolte pourtant bien normale de 1931 a engendré un malaise général que plusieurs lois, votées en hâte par nos parlementaires, n'ont pas dissipé.

Le Mildew ayant réduit, en France, de moitié la récolte de 1932, on pensait ne plus entendre parler de crise viticole pendant un an tout au moins.

Et malheureusement, il n'en est rien.

Bien que la récolte dernière n'ait atteint que 40 millions d'hectolitres environ en France, les prix baissent continuellement au point que, des vins, nous ne parlons que de ceux dignes de ce nom, payés, il y a trois mois, 18 francs le degré, c'est-à-dire 216 francs l'hectolitre à 12°, ne valent plus, aujourd'hui, que 15 francs, soit 180 francs l'hectolitre.

C'est, par conséquent, une baisse sur ces marchandises de 36 francs par hectolitre.

Il est véritablement temps de se demander ce qui pourrait advenir si on laissait les choses en l'état et si l'année prochaine était encore pléthorique comme 1929, ce qui pourrait, du reste, fort bien arriver. Et puisqu'il paraît évident que la crise est due beaucoup plus à une sous-consommation — puisque la consommation en vins, en France, est restée à peu près ce qu'elle était avant 1914, alors que toutes les autres ont doublé — qu'à une surproduction, il faut actuellement songer à donner satisfaction au consommateur.

Aussi bien, un regard en arrière nous édifiera-t-il en nous montrant que tous les vins de nos pères, dont on parle si souvent et si facilement, mais que bien peu semblent connaître actuellement, étaient des vins vieux soigneusement conservés, et qu'on se serait bien gardé de consommer avant le mois de janvier suivant l'année où ils avaient été récoltés, à moins que ce ne soit dans l'intention de se purger.

Le temps n'est, du reste, pas très éloigné, puisqu'il date de quelques années à peine avant la grande guerre, où tout marchand de vins se gardait bien d'introduire dans ses coupages une seule goutte de vin nouveau avant le mois de janvier suivant la dernière récolte.

Encore, même à cette époque, ne mettait-il dans ces coupages que de faibles doses de vin nouveau, doses qu'il augmentait graduellement avec le temps, et ce n'était guère avant le mois de mars ou d'avril que les consommateurs buvaient le vin de la récolte précédente.

On comprend, dans ces conditions, que les anciens buveurs de vin aient pu éprouver quelque plaisir et même beaucoup de plaisir à boire du vin de France.

Et maintenant que voyons-nous ?

Dès le mois de septembre, et même celui d'août pour les vins primeurs d'Algérie, les vins nouveaux sont livrés à la consommation Est-ce raisonnable ?

Il ne s'agit pas de proclamer que... le bon vin de France par ci... et le bon vin de France par là..., il s'agit de prendre les mesures nécessaires pour que par ci, par là, et partout, en France, il n'y ait plus que du bon et vrai vin.

Bon nombre de docteurs, pas plus intéressés, certainement à la vente du vin qu'à celle des eaux minérales, n'hésitent pas à recommander aux moins de 60 ans l'usage du vin, mais, toujours en spécifiant qu'il s'agit, naturellement, de bons vins, et ils précisent, le plus souvent, « Bordeaux ou Bourgogne ».

Ces vins sont-ils véritablement supérieurs aux autres ?... Dans tous les cas, leurs détenteurs ne commettent jamais l'erreur de les livrer à la consommation avant au moins un an et demi de barrique. Tout le secret de leur qualité est là.

On se gargarise facilement chez nous avec des mots, et beaucoup de braves gens croyant bien défendre la cause du vin que les intéressés leur servent gratuitement le plus souvent, ne cessent de proclamer que la France est le pays du vin, du vrai vin, du bon vin. Avec beaucoup de raison, du reste, puisque le vin dont ils parlent, et qu'ils boivent exclusivement, est généralement sélectionné dans les zones délimitées de nos meilleurs crus.

De même que les mâles se sélectionnent en se battant sous les yeux de la femelle que le plus fort fécondera, les vins se sélectionnent en demeurant tranquilles pendant un an et demi avant d'être bus.

A ce moment, seuls les bons sont consommables. Les autres sont rejetés par les consommateurs les moins avertis et doivent obligatoirement aller à la chaudière, sans qu'il soit nécessaire de les faire analyser par un chimiste plus ou moins compétent et complaisant.

Du jour où il serait décidé que seuls pourraient aller à la consommation des vins ayant au moins un an et demi d'âge, toutes les crises viticoles seraient résolues et tous nos parlementaires fabricants de lois, à la façon des corneilles abattant des noix, ou de l'ours maniant son pavé, pourraient enfin nous laisser tranquilles.

Naturellement, il ne saurait être question de ne fournir au consommateur que des vins d'un an et demi d'âge. Comme nous l'expliquons plus loin, six mois suffiraient largement. Et encore ne saurait-il être question d'atteindre ce dernier but d'un seul coup.

Le commerce à peu près ruiné depuis la guerre ne dispose plus d'un stock suffisant pour se permettre un luxe pareil. Si on tient compte, en effet, de la partie de ses stocks réels en vins vieux, des pays délimités tels que la Champa-

gne, la Bourgogne et quelques « autres lieux saints », on peut dire que le stock commercial irréductible est de 8 à 9 millions d'hectolitres environ.

Or, actuellement, le stock commercial, France et Algérie comprises, est de 13 millions d'hectolitres. On ne pourrait donc le diminuer que de 5 à 6 millions. A peine un peu plus, par conséquent, de ce qui est nécessaire à la consommation d'un mois.

Comme notre projet veut avant tout se défendre de pouvoir jeter la moindre perturbation sur nos marchés et y provoquer un de ces mouvements quelconque et brutal qui démoralise les intéressés, nous nous garderons bien de demander à astreindre tout d'un coup les viticulteurs à ne livrer à la consommation que des vins ayant au moins un an et demi d'âge, cela serait aller trop vite en besogne. Mais, puisque le commerce a devant lui du vin pour alimenter la consommation pendant un bon mois, il ne semble pas exagéré de demander par exemple, pour la prochaine campagne de 1933-34, aux viticulteurs de ne livrer que des vins de la dernière récolte qu'à partir du 1er novembre au lieu du 1er octobre, date à laquelle commence l'année vinicole.

En 1934, on ne pourait sortir des vins de cette dernière récolte qu'à partir du 1er décembre, et ainsi de suite en retardant chaque année d'un mois le délai d'autorisation de sortie des vins nouveaux.

Nous ne pensons pas, comme nous l'avons déjà dit, qu'il serait nécessaire d'exiger des vins d'un an et demi d'âge. Six mois suffiraient. Il serait seulement nécessaire de continuer jusqu'en 1938, pour garantir à cette date, à tous les consommateurs, qu'ils boiraient du vin en ayant 18, mais cela serait suffisant, car au mois d'avril la plus grande partie de la sélection est déjà faite.

L'essentiel serait de laisser s'écouler un temps suffisant entre le moment de la récolte et celui de la consommation pour que les mauvais vins en puissance de maladies ne puissent plus aller au commerce de bouche, avilir les prix et dégoûter les consommateurs.

Ces mauvais vins alimenteraient les distilleries qui sont actuellement dans l'obligation, le plus souvent, bien que cela paraisse paradoxal, d'en distiller du bon.

Que se passe-t-il, en effet, chaque année ?

Les viticulteurs qui ont fait du mauvais vin se hâtent de le vendre à n'importe quel prix parce qu'ils savent qu'ils ne pourront pas le conserver. Ces mauvaises marchandises sont achetées à vil prix par des négociants qui les mélangent à d'autres et les font filer le plus rapidement possible, ce qui fait qu'au mois de mars, alors que la distillerie des pommes est terminée en France et qu'on commence à chercher des vins pour la chaudière, on constate que les mauvais sont tous déjà livrés à la consommation et il faut alors distiller les bons.

Il est bien évident que le consommateur traité de la sorte ne peut que se détourner de plus en plus de notre boisson qui n'aura bientôt plus de national que le nom et se reporter sur d'autres plus agréables à boire.

En ce qui me concerne, je ne bois jamais du vin ayant moins de dix-huit mois d'existence, et j'en appelle à tous ceux que cette question intéresse, les

Barthe, Mario Roustan, Sarraut, etc... Je suis persuadé qu'ils le boivent encore bien plus vieux.

Alors, pourquoi laisser empoisonner les autres avec ces ignobles mixtures qui ont un débouché naturel : la distillerie.

Nous sommes persuadés que, si le projet que nous proposons était voté, toutes les crises viticoles, seraient résolues, non pas seulement pour longtemps, mais pour toujours.

Article premier. — Le vin est le produit exclusif de la fermentation du jus de raisin frais, parfaitement dépouillé, par un repos minimum de six mois, suivant la fin de sa fermentation.

En conséquence, il ne pourra être vendu qu'à partir du 1er avril de chaque année du vin produit lors de la vendange précédente.

Cependant, par dérogation au précédent paragraphe, et pour éviter de jeter une trop grande perturbation dans le commerce :

Les vins de 1933 pourront être livrés à la consommation à partir du 1er novembre de cette année. Ceux de 1934 à partir du 1er décembre 1934, ceux de 1935 à partir du 1er janvier 1936. Ceux de 1936 à partir du 1er février 1937. Ceux de 1937 à partir du 1er mars 1938 et ceux de 1938 à partir du 1er avril 1939.

D'aucuns voudront peut-être croire que notre moyen consiste simplement à augmenter les années vinicoles d'un mois pour remédier à la crise actuelle. Il n'en est rien.

Nous n'avons qu'un but, celui d'améliorer la qualité du vin pour que le consommateur y revienne.

Si on nous écoute, dans six ans, cela sera fait et il n'y aura plus jamais de crise possible, sans qu'il soit nécessaire de voter d'autres lois spéciales et en exigeant simplement des vins importés qu'ils aient les mêmes qualités que les nôtres.

Louis Sénergous.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Situation de la région des grands vins blancs de Bordeaux (G. Bord) — Programme du Congrès de défense sanitaire des végétaux (janvier 1934). — Exposition des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures. — Ecole de viticulture d'Epernay. — Concours d'étalages des maisons d'alimentation. — Cours post-scolaire agricole par correspondance. — Institut œnologique de France — La première conférence internationale du fruit aliment. — Bibliographie.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Dans notre région, on a péniblement terminé les vendanges, surtout celles des raisins blancs, qui mûrissent en retard. Les pluies persistantes et fortes qui se sont abattues journellement sur toute la région méridionale ont gorgé les raisins d'eau en occasionnant un peu de pourriture sur ceux qui se trouvaient près de terre ou dans des ceps fourrés de feuillage épais.

Dans certaines localités, il y a eu des vignes non vendangées, recouvertes d'eau ; mais c'est l'exception. Beaucoup de vignes de plaines étaient vendangées lorsque les fortes pluies provoquant des crues se sont produites.

Les derniers raisins vendangés, gorgés d'eau, n'ont pas donné de forts degrés ; ils manquent d'acidité et de tannin. Les propriétaires viticulteurs ont dû faire

subir les traitements convenables à la cuvaison. Ceux qui ne l'auraient pas fait devraient sans tarder ajouter de l'acide citrique, puisque l'acide tartrique n'est pas permis après la décuvaison. Ajouter aussi du tannin, surtout pour les vins blancs.

Sauf ces derniers vins faits après les fortes pluies, qui demandent des corrections et des soins, la qualité en général est très bonne, avec du degré.

Les décuvaisons sont terminées, on attend le vent du nord et un peu de fraîcheur pour procéder aux premiers soutirages, destinés à séparer les lies.

Au moment où nous écrivons, il fait une chaleur comparable à celle d'un mois d'août ordinaire, avec des nuits sans fraîcheur, malgré que tout soit imprégné d'eau. Ce n'est pas normal et nous ne serions pas étonné que de nouvelles chutes d'eau se produisent. Ce qui serait fort regrettable, après les dernières catastrophes qui ont causé des millions de dégâts et la perte de vies humaines, des maisons démolies, des terres ravinées ou ensablées, de nombreux murs emportés ou renversés. Il faudra du travail pour réparer tout cela.

Après la longue sécheresse de l'été, qui avait retenu la végétation, les pluies abondantes et la chaleur lourde que nous avons en ce moment provoquent une végétation luxuriante. Les vignes sont vertes, avec un feuillage qui ne rappelle pas l'automne. Les herbes poussent drues dans les vignes ; les feuilles des arbustes et des arbres ont reverdi. Les arbres fruitiers, les poiriers surtout, sont tout couverts de fleurs comme au printemps. Les asperges poussent et se cueillent, elles sont excellentes.

On fera bien, pour détruire les mauvaises herbes dans les vignes, de faire des labours superficiels, aussitôt que le vent du nord soufflera. En attendant, couper les sarments pour permettre le passage des instruments de labour dans les vignes plantées en quinconce. Ensuite, faire les trous de remplacement avant que les feuilles tombent, pour reconnaître les pieds à arracher. Ce travail se fera bien, à cause des terrains imprégnés d'eau.

La cueillette des olives pour la confiserie devrait se faire maintenant, mais, en général, il n'y a pas de fruits sur les oliviers cette année.

Nous rappelons que la loi du 31 mars 1932 a institué un régime de secours aux sinistrés agricoles pour tâcher de venir en aide aux victimes des calamités telles que gelées, ouragans, inondations. Il existe deux catégories de dommages : dommages mobiliers, pertes foncières. Il n'y a lieu à allocation que si les dommages atteignent 500 francs. Les déclarations de pertes doivent se faire dans les mairies, en double, dans les trois jours du sinistre. Et pour les demandes de secours, on a dix jours. Les juges de paix sont chargés de l'évaluation des pertes.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés continuent à être calmes comme affaires, malgré l'affluence des viticulteurs qui, ayant terminé les vendanges et les décuvaisons, viennent à la ville échanger leurs impressions sur l'importance de la récolte et la qualité des vins faits. L'impression générale est que la récolte sera bien au-dessous de la moyenne, comme nous l'avons toujours fait prévoir depuis le mois de juillet. Par contre, la majorité des vins sont supérieurs en tous points, sauf la petite quantité faite pendant et après les grosses pluies.

La résistance de la propriété est tenace et elle n'accepte pas les prix offerts par le commerce, sauf les propriétaires gênés qui ne peuvent pas payer les vendanges ou ne trouvent pas de crédits dans les caisses locales ou dans les banques. Si ces derniers ne sont pas trop nombreux, les cours prendront de la fermeté et la hausse se produira, à la condition que tous les vins défectueux provenant de vignes inondées aillent à la distillerie. Les viticulteurs, en général, demandent qu'on applique partout, en France et en Algérie, la loi votée en juillet dernier, formant le statut de la viticulture, avec le moins possible de dérogations.

Si la propagande pour la consommation du vin se fait intelligemment et avec intensité ; si on favorise la vente du bon vin, nous ne verrons pas cette année un avilissement des cours, comme on l'avait trop annoncé.

Si le commerce ne se lance pas dans les achats comme il le faisait autrefois à cette époque, c'est qu'on a trop répété, le Président de la Commission des boissons de la Chambre en tête, que le vin ne se vendrait pas. Et cela, avant de connaître le rendement de la récolte.

Le Midi est victime de manœuvres de politiciens de profession, qui portent un tort énorme à notre région méditerranéenne, dont le climat chaud et le régime des eaux ne permettent pas d'autres cultures que la vigne, sauf dans les marais et les vallées des cours d'eau, où la culture de plantes fourragères pourrait être possible.

Il faut aussi que le régime des alcools pour les mutages de vins doux soit modifié, simplifié, et que les alcools que l'Etat seul peut fournir ne soient pas à des prix prohibitifs.

Cette année, à cause du nouveau régime des alcools, beaucoup de négociants de notre région méridionale, qui achetaient de grosses quantités de raisins rouges et surtout blancs pour faire des vins doux naturels, n'ont rien acheté.

Il faut aussi que les cafés puissent servir du vin, sans avoir besoin de licences spéciales. Les habitants du Midi doivent s'habituer à consommer du vin, dans les cafés.

Qu'on s'organise aussi, d'ici à la récolte prochaine, pour écouler le plus possible de raisins de table. Cette année, la consommation de ces raisins a augmenté en France d'une façon extraordinaire, malgré l'organisation rudimentaire et imparfaite des stations uvales. — E. F.

Situation de la Région des grands vins blancs de Bordeaux. — Je suis bien en retard pour répondre à votre demande de renseignements ; mais j'ai voulu attendre pour vous donner des résultats définitifs de toute la campagne qui peut, dès maintenant, être considérée comme terminée.

Après un hiver plutôt rigoureux (à fin janvier, la Garonne a charrié des glaçons), mais qui a néanmoins permis l'exécution des travaux habituels, la vigne a débourré dans la dernière semaine de mars. Elle a progressé lentement, au début, mais sans arrêt. Durant la première quinzaine d'avril, chaude l'après-midi et froide la nuit, on a eu à regretter quelques bourgeons gelés, notamment le 7. La deuxième quinzaine, très sèche, a favorisé la végétation, d'ores et déjà en avance sur une année normale.

Mai, variable au début, très beau et assez chaud à la fin, a vu les cépages précoces en verjus et les autres en pleine fleur. Les pluies orageuses — dont l'une, dans la nuit du 2 au 3 mai, accompagnée de grêle, a occasionné des pertes dans le Sauternais proprement dit — ont ouvert la période des sulfatages. La station officielle d'avertissements a prescrit le premier traitement à la date du 3 mai ; le deuxième traitement à la date du 16 mai et le troisième traitement à la date du 27 mai.

Ils auraient pu être plus espacés ; car l'année 1933 a été signalée par un phénomène singulier : l'absence de toute invasion de Mildiou. Les quelques parcelles abandonnées sans traitement et sans façons culturales sont elles-mêmes restées indemnes, tandis que l'Oïdium a dû être combattu par plusieurs soufrages.

Après un mois de juin troublé par des orages, notamment du 11 au 17, et une tempête du Sud-Ouest, les 19, 20 et 21, qui ont nécessité deux traitements le 9 et le 20, le vrai beau temps est revenu le 26 au matin. Il a duré tout le mois de juillet, interrompu par une pluie bienfaisante, mais localisée, dans la nuit du 14 au 15. Là où elle est tombée, elle a facilité les scarifiages d'été et retardé la sécheresse commençante. La dernière quinzaine, chaude et lumineuse, a confirmé l'avance de la végétation ; les raisins grossissent à vue d'œil.

La première quinzaine d'août fut excessivement chaude. On a enregistré fréquemment des températures de 35° et 36° à l'ombre. Les jeunes plantiers commencent à souffrir. Les feuilles inférieures sèchent et quelques grappes, exposées au soleil, sont grillées. La véraison se traîne péniblement. Et cela dure jusqu'au 8 septembre.

Ce jour-là, dans l'après-midi, un formidable orage a crevé sur toute notre

région. Il nous a apporté l'humidité tant désirée ; mais aussi la grêle. Ce fut un désastre, car les localités les plus réputées : Barsac, Preignac, Cérons, sur la rive gauche ; Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac, sur les coteaux de la rive droite de la Garonne, ont été atteints dans des proportions variables ; mais, dans l'ensemble, la perte peut être évaluée à 50 % d'une récolte qui s'annonçait comme devant être d'une haute qualité, mais d'une abondance au-dessous de la moyenne.

En effet, la sortie des mannes avait été fort irrégulière. Beaucoup de bourgeons ne s'étaient pas développés et d'autres portaient des sarments stériles. On attribue cette irrégularité au froid de l'hiver et aux gelées blanches. J'estime qu'elle doit également être imputée à l'aoûtement tardif et défectueux des bois de taille, qui, à l'automne précédent, n'ont pu accumuler des réserves suffisantes.

A l'heure où elle s'est produite, cette catastrophe posait un problème des plus délicats : nos cépages blancs, tous de deuxième époque, étaient mûrs, mais tout juste et nullement au point où nous avons l'habitude de les cueillir. Fallait-il, pour sauver la récolte avant qu'elle ne fut davantage compromise par le « mauvais pourri » tout couper le plus rapidement possible ? Cette solution, envisagée par quelques viticulteurs, paraissait d'autant plus opportune que le mauvais temps ne cessait pas et qu'à une semaine d'orages avaient succédé les pluies de l'équinoxe.

Toutefois, la majorité se décida en faveur de la cueillette traditionnelle : on ramassa par terre les grains et des raisins entiers détachés par le choc des grêlons, puis on coupa les grappes meurtries, laissant sur pied — autant qu'on le put — les raisins intacts dans l'attente de la pourriture noble. Elle s'est déclarée dans la semaine du 18 au 23 septembre si rapidement, que l'on a dû cesser de trier et que les vendanges ont été accélérées. Elles seront terminées, cette année, à une date où, l'année dernière, elles n'étaient même pas commencées.

Les premiers moûts ont fait bonne impression : ils sont fins, sans acidité ; mais, sous l'influence de l'humidité à la racine et dans l'air, insuffisamment alcooliques pour faire la grande année que l'on avait espérée jusqu'au dernier moment. C'est un des cas où s'imposait la chaptalisation qui, chez nous, est *conditionnelle* et soumise à des démarches préalables dont l'absurdité saute aux yeux. Reste la concentration, à laquelle ne peuvent se résoudre les viticulteurs sinistrés, en raison de la faible quantité récoltée et de la perte occasionnée par l'opération.

A la date du 26 septembre, un gros orage sans grêle et avec beaucoup de pluie semble avoir clos la série néfaste. Depuis, de belles journées permettent de couper, principalement dans la région des côtes, des raisins bien à point, dont le jus est destiné à améliorer l'ensemble. Malheureusement, bien peu de récoltants auront pu en profiter.

Il reste, en somme, peu de vins vieux au vignoble : quelques lots à peine de 1931 ; un peu plus de 1932, pour lesquels un courant d'achat ne s'est jamais dessiné nettement. Décriés, à l'origine, par les récoltants eux-mêmes, il n'y a pas à s'étonner qu'on leur ait fait ensuite des offres en baisse auxquelles la plupart d'entre eux résistent. Le commerce ne s'approvisionne qu'au jour le jour de ces vins. On leur reproche d'être « petits », mais ils sont bien nets, et, en définitive, assez bouquetés. On compte sur la qualité des nouveaux pour amorcer une sérieuse campagne d'affaires. G. Bord.

Programme du Congrès de défense sanitaire des végétaux (janvier 1934)

I. — *Considérations générales*

Evolution de la phytopathologie dans le temps et dans l'espace, par M. Foex, directeur de la Station centrale de pathologie végétale.

II. — *Les moyens actuels de lutte contre les plus dangereux ennemis de nos principales cultures*

a) INSECTES

Le Doryphore, par M. le Dr Feytaud, directeur de l'Institut de Zoologie de

Bordeaux. — M. Trouvelot, chef de travaux à la Station centrale d'entomologie. — M. Dupoux, contrôleur du Service de la Défense des végétaux.

La pégomye de la betterave, par M. Mayne, directeur de la Station d'entomologie de Gembloux.

Les vers de la vigne, par M. Marsais, directeur adjoint de la Station de recherches viticoles de Paris.

Les vers des fruits, par M. Verguin, inspecteur du Service de la Défense des végétaux.

Les pucerons et cochenilles, par M. Balachowski, directeur de laboratoire à la Station entomologique de Paris.

Les insectes des céréales et les larves souterraines, par M. Mesnil, chef de travaux à la Station centrale d'entomologie agricole de Versailles.

Les insectes auxiliaires, par M. Vayssière, professeur à l'Institut d'agronomie coloniale.

La biologie des aphidés dans ses rapports avec la lutte contre les ennemis des cultures, par M. Marchal, directeur de la Station entomologique de Paris.

b) PARASITES VEGETAUX

Les maladies cryptogamiques des arbres fruitiers, par M. Arnaud, directeur adjoint de la Station centrale de pathologie végétale, Mlle Gaudineau et M. Bartelet, chefs de travaux à la même station.

Le mildiou de la pomme de terre, par M. Foex, directeur de la Station centrale de pathologie végétale.

Le Mildiou de la vigne (avertissements et traitements), par M. Schad, directeur du centre de recherches agronomiques du Massif Central.

Les Oïdiums, par M. Monchot, préparateur de cryptogamie et de pathologie végétale à l'Institut national agronomique.

Les rouilles, par M. Guyot, professeur de botanique à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon.

Les maladies bactériennes, par M. Larrousse, chef de travaux à la Station centrale de pathologie végétale.

Les maladies à virus, par M. Dufrénoy, directeur de la Station de pathologie végétale de Bordeaux.

c) VERTEBRES

Les campagnols, les mulots et les rats, par M. Regnier, directeur de la Station de Zoologie agricole du Nord-Ouest.

Les oiseaux nuisibles, par M. Chappellier, directeur de la Station des vertébrés de l'Institut des recherches agronomiques.

d) ACCIDENTS METEORIQUES

La lutte directe et indirecte contre les accidents météoriques, par M. le général Delcambre, directeur de l'Office national météorologique, et M. Sanson, chef de section à ce même Office.

Les assurances contre les dégâts causés par la grêle, par M. Vimeux, secrétaire général de la Fédération nationale de la mutualité et de la coopération agricoles.

e) DIVERS

L'action des fumées et émanations d'usines, par M. Fron, professeur de pathologie végétale à l'Institut national agronomique.

Les maladies physiologiques, par M. Chouard, professeur à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles.

La résistance aux maladies, par M. Ducomet, professeur à l'Institut national agronomique.

La pratique des traitements des arbres fruitiers, par M. Verguin, inspecteur du service de la Défense des Végétaux.

III. — *Le matériel de lutte. — Améliorations à y apporter*

Principes généraux de la pulvérisation, par M. Porchet, ingénieur en chef du Génie rural.

Les pulvérisateurs à grand travail pour la grande culture et pour l'arbori-

culture, par M. Coupan, professeur de génie rural à l'Ecole nationale d'agriculture de Grignon.

Les pulvérisateurs viticoles :

A) *A grand travail sur roues avec pression indépendante*, par M. Blanc, ingénieur en chef du Génie rural.

B) *A dos d'homme et de mulet*, par M. Sourisseau, professeur à la Faculté des Sciences de Toulouse.

IV. — *Les produits employés dans la lutte contre les ennemis des cultures*

Utilité d'une technique standard pour l'appréciation de la valeur insecticide des composés antiparasitaires, par MM. Brouvelot, chef de travaux à la Station centrale d'entomologie agricole de Versailles, et Raucourt, chef de travaux au laboratoire de phytopharmacie de la station centrale d'agronomie de Versailles.

Les mouillants, les adhésifs, les colloïdaux, par M. Boutaric, professeur à la Faculté des Sciences de Dijon.

Les colorants et les substances organiques dans la lutte contre les ennemis des cultures, par M. Meyer, professeur à la Faculté des Sciences de Dijon.

La répression des fraudes dans le commerce des produits insecticides et fongicides, par M. Brancher, secrétaire général de la Société nationale d'Encouragement à l'agriculture.

V. — *Organisation de la défense*

Organisation administrative. — Législation et réglementation. — Réformes à envisager, par M. Lefèvre, professeur à l'Institut national agronomique.

Organisation professionnelle. — Améliorations à y apporter, par M. Blanchard, secrétaire général de la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures.

Exposition des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures. — Quoiqu'une exposition des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des cultures n'entre pas dans le cadre du Salon de la Machine agricole, l'Union des Exposants de machines et d'outillage agricoles a bien voulu autoriser la Ligue nationale de Lutte contre les ennemis des cultures à organiser cette exposition à la Porte de Versailles, en janvier prochain.

Il est certain que cette initiative apparaîtra comme opportune tant aux utilisateurs, qui pourront se rendre compte ainsi de la variété des produits mis à leur disposition, qu'aux fabricants qui trouveront là l'occasion de présenter en commun la gamme des éléments utiles à la défense des végétaux.

Pour tous renseignements relatifs à l'Exposition des produits utilisés pour la lutte contre les ennemis des récoltes, s'adresser à la Ligue nationale de lutte contre les ennemis des cultures, 5, avenue de l'Opéra, Paris (1er).

Ecole de Viticulture d'Epernay. — Les cours s'ouvriront, selon l'usage, le 3 novembre.

Nous rappelons qu'en principe, les candidats doivent être munis du certificat d'études primaires et âgés de 14 ans. Mais un examen d'entrée, qui a lieu fin octobre, et des dispenses d'âge permettent de tenir compte des situations particulières.

Malgré sa spécialisation viticole, l'Ecole d'Agriculture d'Hiver d'Epernay offre un enseignement complet de l'agriculture très précieux en ces temps de crise, où il faut savoir combiner diverses spéculations animales et végétales pour équilibrer son budget.

Les cours étant gratuits, ont seuls à être acquittés, selon les cas, les frais de pension (1.080 francs) ou de demi-pension (640 francs).

S'adresser, pour tous renseignements, à M. Séclet, Principal du Collège, ou à M. Cordier, professeur d'agriculture à Epernay.

Concours d'étalages des maisons d'alimentation. — Un concours d'étalages des maisons d'alimentation, épiceries fines, épiceries fruiteries, s'est déroulé le 16 septembre, à Paris.

Le jury institué par la Commission de propagande du Comité Interprofes-

sionnel des fruits et primeurs de France, comprenant MM. Caffin, président du Comité Interprofessionnel des fruits et primeurs ; Brinon, président du Comité de l'Alimentation Parisienne ; Lièvre, ingénieur agronome ; Baucher, secrétaire général de l'Union des Syndicats agricoles de Seine et Seine-et-Oise ; Prévost, commerçant ; Wimeux, secrétaire général de la Fédération Nationale de la Mutualité et de la Coopération agricoles ; Merlet, horticulteur, a décerné les trois premiers prix d'honneur à MM. Damoy, Fauchon, Theuveney ; trois deuxièmes prix à MM. Lafond, Aux Provinces Gourmandes, Rimboux ; un troisième prix à M. Thouzerie ; un quatrième prix à M. Ancelle.

Ont été spécialement remarquées les maisons Lévêque, André, Hurand, Sylvestre, Aux Quatre Saisons, Félix Potin, Grave.

Ces établissements vendant des fruits avaient spécialement pour ce jour-là disposé leurs étalages d'une façon toute particulière, afin d'attirer l'attention du consommateur sur la valeur des fruits français.

Il a été particulièrement remarqué par les membres du jury une grande uniformité de qualité et de prix dans tous les quartiers visités. Cet effort louable des commerçants mérite d'être souligné.

La réussite de ce concours laisse espérer pour l'an prochain une manifestation plus étendue qui pourra un jour déterminer à travers toute la France une véritable journée du fruit qui rappellera aux populations agricoles la nécessité qu'il y a à présenter de beaux fruits et aux populations rurales l'éclat et la saveur des fruits de France.

Cours post-scolaire agricole par correspondance. — Incessamment va paraître le premier numéro de la « Feuille Mensuelle » des études agricoles par correspondance de « l'Union du Sud-Est », ouvrant le cycle de la 21e session du cours.

Une grande partie des élèves de 1re année ont déjà demandé leur réinscription ; mais nous invitons ceux qui ne l'ont pas encore fait à ne pas tarder davantage à se faire inscrire afin, d'une part, de pouvoir profiter plus largement des premières leçons, et, d'autre part, de ne pas contribuer à la formation d'un groupe de retardataires qui, pour rattraper le temps perdu, seraient naturellement portés à faire hâtivement des devoirs de valeur d'autant diminuée.

Notre appel s'adresse aussi à toute la jeunesse agricole qui, comme celle des villes, a besoin, pour exercer convenablement son métier, de connaissances théoriques au moins élémentaires. Bien entendu, les inscriptions tardives seront acceptées, mais, pour les raisons précitées, il vaut mieux se faire inscrire dès maintenant.

Nous rappelons les conditions de l'inscription :

Pour les départements suivants : Ain, Ardèche, Drôme, Loire, Haute-Loire, Rhône, Saône-et-Loire, Savoie, Haute-Savoie, Isère, les prix d'inscription sont : 20 francs pour le cours moyen, 15 francs pour le cours préparatoire. Pour les autres régions, ces prix sont : 25 et 20 francs.

Les abonnés à « La Femme à la Campagne » bénéficient d'une réduction de 5 francs.

Le manuel de la section agricole coûte 18 fr. 75 franco, celui de la section ménagère-agricole 17 fr. 50.

Aucune inscription n'est faite si elle n'est accompagnée de la somme correspondante.

Demander tous renseignements à « l'Union du Sud-Est », Service Enseignement, 1, rue Bellecour, Lyon.

Institut œnologique de France. — *Cours préparatoires aux vendanges.* — Bien vinifier, quels que soient la nature du cépage et l'état du raisin, c'est retirer de sa vendange un vin qui fera prime à la vente par sa supériorité de qualité sur les vins de même origine ; or cela est possible même avec l'outillage le plus simple, à la condition de bien raisonner pour conduire les diverses opérations adaptées au matériel.

Mais pour raisonner, il faut avoir quelques connaissances théoriques sur la

constitution du raisin pour utiliser les éléments qui donnent la qualité et éliminer du vin ceux qui la déprécient, et sur les trois groupes de phénomènes de la cuvaison pour aider ceux qui sont favorables et entraver ceux qui sont nuisibles, etc.; on peut avoir plus de couleur, un bouquet plus développé et même plus de 1° d'alcool de plus que si on laisse la cuvaison s'effectuer sans soin.

C'est ce qu'obtiennent facilement ceux qui appliquent ces principes acquis par l'étude, très attrayante sous la forme d'expériences, du Cours d'œnotechnie appliqué à la vinification, du Prof. L. Mathieu, cours qui peut être suivi très fructueusement même par ceux qui n'ont aucune notion de chimie.

Les programmes et notices sont envoyés sur demande avec timbre pour réponse, à la Direction de l'Institut œnotechnique de France, 3, avenue Joannès, à Gagny-lez-Paris (Seine-et-Oise).

La première Conférence internationale du Fruit aliment. — On se souvient qu'il s'est tenu du 18 au 21 avril dernier, à Paris, une première Conférence internationale du Fruit-Aliment, à laquelle était adjointe une importante exposition de fruits et de leurs dérivés.

Cette manifestation, placée sous la présidence d'honneur de M. le Président de la République, et le patronage de MM. les Ministres de l'Agriculture et de la Santé Publique, a obtenu un très grand succès.

Les nombreux congressistes, venus de tous les pays du monde ont pris part à ses travaux. Des rapporteurs particulièrement qualifiés ont traité longuement les questions de la valeur alimentaire et thérapeutique des fruits, la technique de fabrication des jus de fruits et autres dérivés, les méthodes de conservation, utilisation des sous-produits, mesures douanières et fiscales, conditions de transport, stations uvales, etc., etc...

Nous sommes très heureux d'annoncer que les travaux de cette Conférence ont été réunis en un volume de plus de 500 pages, illustré de nombreuses figures documentaires.

Ce volume est en vente au prix de 60 francs, à l'Office Général des Fruits de France et des Colonies, 147, boulevard Saint-Germain, à Paris (6e).

Bibliographie

La Vinification dans les pays chauds

Troisième édition, revue, augmentée et mise à jour par J. Dugast, ingénieur agronome, ancien directeur de la Station agronomique et œnologique d'Alger. 1 vol. in-8° Jésus, de 400 pages, avec de nombreuses gravures. Broché : 40 fr.; relié toile, 45 fr. (frais de transport en sus), aux Editions Aumeran, 6, boulevard Carnot, à Alger.

Mise au courant des derniers perfectionnements de la science, cette nouvelle édition comporte notamment des additions importantes dans les chapitres relatifs à la fermentation et les diverses causes qui peuvent en modifier la marche, et à l'emploi de l'acide sulfureux.

Les différents matériels vinaires sont analysés et décrits ainsi que les méthodes en blanc, rouge et rosé. La fabrication des vins de liqueur et des mousseux, l'utilisation des sous-produits de l'industrie vinicole, la distillation sont étudiés avec soin.

Conçu avec les mêmes qualités de méthode et de clarté qui ont fait le succès des deux premières éditions, par un auteur ayant la double expérience de la théorie et de la pratique, ce livre aura sa place dans la bibliothèque de tous ceux qu'intéressent la fabrication et la conservation du vin.

La 19e édition de l'affiche *Principes de Vinification*, rédigée par le Prof. L. Mathieu et résumant, à l'usage du personnel, les connaissances essentielles pour retirer du raisin des vins ayant le maximum de qualité, est adressée à toute demande reçue par la Direction de l'Institut œnotechnique de France à Gagny-lez-Paris, et accompagnée de 1 fr. 80 en timbres pour les frais d'envoi individuel. Prix spéciaux par quantité pour les Associations.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 135 fr. et au dessus ; 10°, 170 fr. et au dessus; Vin blanc ordinaire, 185 fr. et au dessus; Vin blanc supérieur, 200 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, » fr. 9°, 190 fr. et au-dessus; 10°, 215 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 235 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. et au-dessus; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 5.000 à 6.000 fr.; 5es crus, de 2.300 à 2,500 fr.; Bourgeois Bas-Médoc, de » à » fr.; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 3.600 à 4.000 fr.; 2es crus, de 3.000 à 3.300. — Vins rouges 1931, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 francs; 1ers crus Graves, 4.000 à 6.000 fr.; 2es crus, 3.000 à 4.000 fr. le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1930, 1ers Graves supérieurs, de 2.800 à 3.200 fr.; Graves, 2.300 à 2.600 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 370 à 400 fr.; Mâconnais, 275 à 325 fr.; Blancs Mâconnais 2e choix, 400 à 425 fr.; Mâcon, 1res côtes, 600 à 700 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 150 à 225 fr. Vins blancs de Blois, 125 à 200 fr.

Vins de Touraine : Blancs, 12 à 13 fr. le degré.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr.; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr.; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1932, 600 à 650 fr.; Gros plants 1932, 150 fr. la barrique de 228 litres. Muscadet 1933, 550 à 650 fr. Gros plants 1933, 225 à 300 fr.

Algérie. — Vins 1932 : Rouge, de 8 fr. 50 à 10 fr. 50 le degré. Vins blancs, de rouges, » fr. à » fr. ». Vins nouveaux, pas de cote.

Midi. — *Vimes (9 octobre 1933).* — *Cote officielle :* Vins de qualité courante, 7° à 7°5, » à » fr.; 7°5 à 8°5,7 fr. 25 à 7 fr. 25 le degré; Aramon de plaine, 8°5 à 9°5, de 78 à 90 fr.; Montagne, 9°5 à 10°5, de 95 à 105 fr.; Costières, 10°5 à 11°, de 110 à 120 fr.; 11°5 à 12°, 135 à 150 fr.; Trois-six B. G., 470 à 475 fr.; trois-six de marc, 445 à 450 fr. Eau-de-vie de marc, 435 à 440 fr.

Montpellier (10 octobre). — Vins rouges 1933, de 8 fr. 50 à 9 fr.; Rosé, 10 fr.; Blanc de blanc, 10 fr. le degré. Esprit de vin à 86°, de 450 à » fr.; Marc à 86°, 425 à 430 fr.; Eau-de-vie de marc à 52°, 415 à 425 fr.

Béziers (9 octobre). — Plaine, 7° à 8°5, de 55 à 70 fr.; Coteau 8°5 à 10°, de 75 à 105 fr.; blancs supérieurs, » à » fr.; 3/6 de marc 86°, de » à » fr.; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr.; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (8 octobre). — Marché d'Olonzac, vins nouveaux, de 10 à 12°, 11 à 12 fr. le degré; de 8 à 10°, de » fr. à » fr. Pas de cote.

Perpignan (7 octobre). — Vins de 9 à 13°, de 9 fr. 50 à 12 fr. le degré. (Chambre d'agriculture).

Carcassonne (7 octobre). — De 8°5 à 10°5, de 9 fr. à 11 fr. le degré.

Narbonne (6 octobre). — Vins rouges 11° et au-dessus de » fr. » à » fr.

Alsace. — Vins blancs courants nouveaux : H.-Rhin, de 280 à 320 fr.; vieux, de 240 à 280 fr. — B.-Rhin, de 200 à 260 fr.; vieux, 200 à 240 fr. — Vins blancs supérieurs : H.-Rhin, de 320 à 360 fr.; vieux, de 320 à 400. — B.-Rhin, de 250 à 270 fr.; vieux, de 300 à 360 fr.

Plants de vigne. — *Montpellier.* — Syndicat des viticulteurs pépiniéristes du Midi. — Cote : racinés, variétés courantes, 200 à 350 fr. le mille; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), à partir de 500 fr. — Greffés soudés, variétés courantes, 700 à 900 francs le mille. Selon quantités, variétés et porte-greffes. Majoration de détail : 20 %. Affaires calmes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 121 fr. le quintal, orges, 66 fr. à 68 fr. ; escourgeons, 65 fr. à 66 fr. ; maïs, 83 fr. » à 90 fr. » ; seigle, 63 fr. » à 66 fr. » ; sarrasin, 71 fr. à 73 fr. ; avoines, 43 fr. » à 54 fr. — Sons, 35 fr. à 38 fr. — Recoupettes, de 31 à 34 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 55 à 70 fr. ; saucisse rouge de Bretagne, de 40 à 55 fr. ; sterling, 22 à 30 fr. ; Rosa, 55 à 65 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 75 fr. à 110 fr. ; paille d'avoine, de 75 fr. à 110 fr. ; paille de seigle, 75 fr. à 110 fr. ; luzerne, 195 fr. à 265 fr. ; foin, 190 fr. à 260 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 380 à 520 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 160 à 170 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. » ; d'arachide blanc extra, 78 fr. à fr. ; Coprah, 68 fr. ; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 221 fr. » à 221 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 13 fr. 50. — Veau, 5 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 32 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. 50 à 10 fr. ». — Longe, de 8 fr. 50 à 12 fr. 80.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 101 fr. » ; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 95 à 99 fr. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité.

Soufres : Sublimé, 115 fr. ; trituré, 92 fr. — **Sulfate de cuivre**, gros cristaux, 150 fr. 100 kgs ; neige, 155 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre) Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Oranges d'Espagne, 150 à 250 fr. — Poires de choix, 400 à 1.000 fr. ; communes, 80 à 200 fr. — Pommes choix, 250 à 600. — Pommes communes, 60 à 180 fr. — Raisin du Midi blanc, 250 à 600 fr. ; Muscat, de 400 à 600 fr. ; Œillade, de 400 à 450 fr. — Noix, de 150 à 300 fr. — Pêches de 450 à 800 fr. — Figues, 300 à 700 fr. — Bananes, 270 à 290 fr. — Marrons, 300 à 400 fr. — Mirabelles, 250 à 280 fr. — Prunes, 200 à 500 fr. — Haricots verts, de 150 à 580 fr. — Artichauts, 60 à 190 fr. le cent. — Laitues de Paris, de 20 à 120 fr. le cent. — Carottes, de 105 à 175 fr. — Tomates, de 110 à 250 fr. — Aubergines, 15 à 40 fr. le cent. — Courgettes, 15 à 40 fr. le cent.

CHRONIQUE FINANCIÈRE (1)

Encore une semaine perdue sans profit pour personne, puisque aussi bien les vendeurs comme les acheteurs se tiennent sur une entière réserve devant le grand point d'intrrogation posé sur l'avenir par le problème monétaire anglo-saxon et les difficultés économiques de la grande République américaine.

Et cependant si l'on se donnait la peine de raisonner avec sang-froid et bon sens, ne trouverait-on pas précisément dans ces sujets d'inquiétude les raisons mêmes d'utiles interventions sur le marché des valeurs mobilières.

Tout d'abord, il convient de bien se persuader que la livre et le dollar ne resteront pas éternellement des devises errantes. Déjà on parle très sérieusement de leur prochaine stabilisation et il est à peine besoin d'insister sur les heureuses incidences qui résulteront du retour à l'or des deux monnaies que l'on considérait, il n'y a pas si longtemps, comme les plus sûrs remparts à opposer à l'inflation.

Il faut en second lieu considérer que la crise évolue dans un sens favorable aussi bien aux Etats-Unis qu'en Europe. En l'affirmant, je suis peut-être en contradiction avec quelques médecins Tant-Pis qui ont intérêt à voir la débâcle s'accentuer et qui prêchent la panique sur tous les tons, mais j'ai, d'autre part, la satisfaction de me trouver en accord avec des autorités autrement dignes de foi.

C'est d'abord M. Loveday, directeur de la section économique de la Société des Nations qui dans un mémorandum remarquable a souligné l'accroissement général de la production dans le monde. Et c'est précisément aux Etats-Unis que les progrès ont été les plus accentués puisque la production industrielle de ce pays est, pour le mois de juillet, en augmentation de 70 % sur la période correspondante de l'an dernier. En France, l'amélioration se chiffre par 22 %, en Allemagne et au Japon par 18 % et au Canada par 11 %. D'une manière générale, l'augmentation de l'activité industrielle dans le monde entier, exception faite de l'U. R. S. S., a dépassé 30 %.

D'autre part, les statistiques de chômage publiées par le Bureau International du Travail marquent une très sensible amélioration de la situation. Le nombre des chômeurs est partout en régression très nette et pour ne citer que l'exemple des Etats-Unis, près de deux millions de personnes ont été absorbées par l'industrie depuis la mise en exécution des plans Roosevelt.

Il semble donc bien que la situation générale s'améliore dans le monde entier et que, lentement mais sûrement, la crise économique s'éloigne peu à peu du premier plan de l'actualité. C'est le moment qu'il faut choisir pour remettre de l'ordre dans son portefeuille de valeurs mobilières et employer efficacement les disponibilités que l'on a pu accumuler au cours de la longue période d'inaction boursière que nous venons de vivre.

Bourse de Londres

La semaine écoulée n'a pas été mauvaise pour le Stock Exchange qui envisage comme prochaines les stabilisations conjuguées de la livre et du dollar. L'événement provoquerait à n'en pas douter un mouvement optimiste général.

Les compartiments les plus actifs restent les Mines d'or, les Mines métalliques et la plupart des industries exportatrices qui continuent à profiter de l'indécision monétaire, de la fermeté des matières premières et de l'amélioration continue des statistiques du commerce extérieur.

ANDRÉ PLY,
de la Banque de l'Union Industrielle Française.

PETIT COURRIER

M. P. Aire. — Phosphates de l'Océanie. — La baisse a été provoquée surtout par l'annonce de la réduction de moitié du dividende dans un marché très étroit. Des rachats ont d'ailleurs presque aussitôt relevé le cours de 265 à 280.

(1) Les Abonnés et Lecteurs désireux d'avoir des renseignements plus précis concernant cette chronique ainsi que des conseils au sujet de leur portefeuille : arbitrage, placement, etc..., peuvent écrire directement à M. André Ply, 5, rue de Vienne, Paris.

Le gérant : JULES LEGRAND.

PARIS. — SOCIÉTÉ GÉNÉRALE D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.

Ateliers de Constructions F. ROBERT

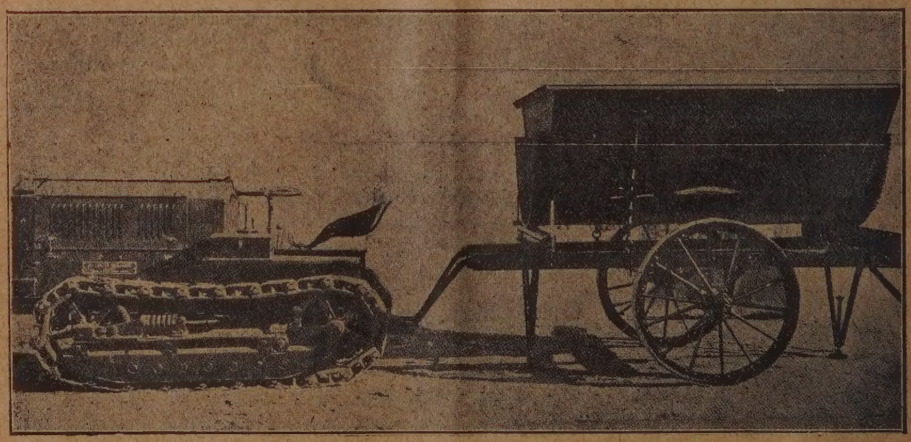
Ingénieur Constructeur breveté S. G. D. G.

ALGER - 12, Rue Elie de Beaumont, 12 - ALGER

AGENT GÉNÉRAL POUR LA FRANCE : P. COUGET, OLONZAC (HÉRAULT)

Tombereau à vendanges à basculement mécanique. Systeme F. Robert brevete S.G.D.G.
Se fait en 2000, 1500, 1250, 1000 litres

Peut se transformer en haquet à sulfate ou pour le transport d'eau



Remorque à benne basculant sur les côtés pour tracteurs de toutes marques
Système F. Robert breveté S. G. D. G. Se fait en 2000, 3000 et 4000 litres.
En enlevant la benne et la remplaçant par un platelage en bois on a une remorque pour tous usages.